

# HYGIENE ALIMENTAIRE DANS LES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE - HAERC

## Contact :



Philippe DIEULOT



[philippe.dieulot@partenaireif.fr](mailto:philippe.dieulot@partenaireif.fr)



06.51.47.39.51



**Calendrier :**

Sur demande.



**Modalité de formation :**

En présentiel : entrées/sorties permanentes.



**Pré-requis :**

- Passer l'évaluation initiale.
- Savoir s'exprimer à minima en langue française à l'oral.



**Durée :**

Formation et certification : 14H



**Lieu(x) :**

- 23 rue du Général Chanzy  
62100 CALAIS
- En entreprise



**Coût :**

Contactez M. Dieulot.



**Accessibilité :**

Référent handicap :



Adeline SIX

[adelinesix@partenaireif.fr](mailto:adelinesix@partenaireif.fr)



**Contenu :**

- Les aliments et les risques pour le consommateur : les dangers microbiens, les dangers chimiques, les dangers physiques et les dangers biologiques.
- Les fondamentaux de la réglementation européenne et nationale : les notions de déclaration, d'agrément, de dérogation à l'obligation d'agrément, l'hygiène des denrées alimentaires, l'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, les contrôles officiels.
- Le plan de maîtrise sanitaire : les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), les principes de l'HACCP, les mesures de vérification, le GBPH.



**Méthode :**

- Utilisation de supports vidéo, mises en situation, quiz.
- Remise de documents, de fiches et de supports relatifs à la thématique.
- Exploitation du témoignage des personnes sur leur pratique professionnelle.



**Publics concernés :**

Demandeur d'emploi et salarié souhaitant développer (et/ou maintenir) leur employabilité et leur capacité à évoluer.



**Modalités d'évaluation**

QCM Remise de l'attestation réglementaire en cas de validation d'au moins 60 % du QCM.



**Indicateur de résultats (2020)**

225 personnes ont participé à la formation dont 62 en 2025

**Plus de 95 % d'indice de satisfaction !**